

ANTIPASTI E SNACK

Pomodorini ripieni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I pomodorini ripieni, praticamente un emblema dell'estate! Da riempire con ogni salsa vi venga in mente, mousse o crema salata, da servire con foglie di lattuga verdissime o su un letto di indivia; da fare grandi o piccoli, decorati o minimal, i pomodorini ripieni non hanno certo bisogno di presentazione. Quello che serve è solo la vostra fantasia in cucina!

INGREDIENTI

POMODORI CILIEGINI 20 gr

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

MAIONESE LIGHT 6 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

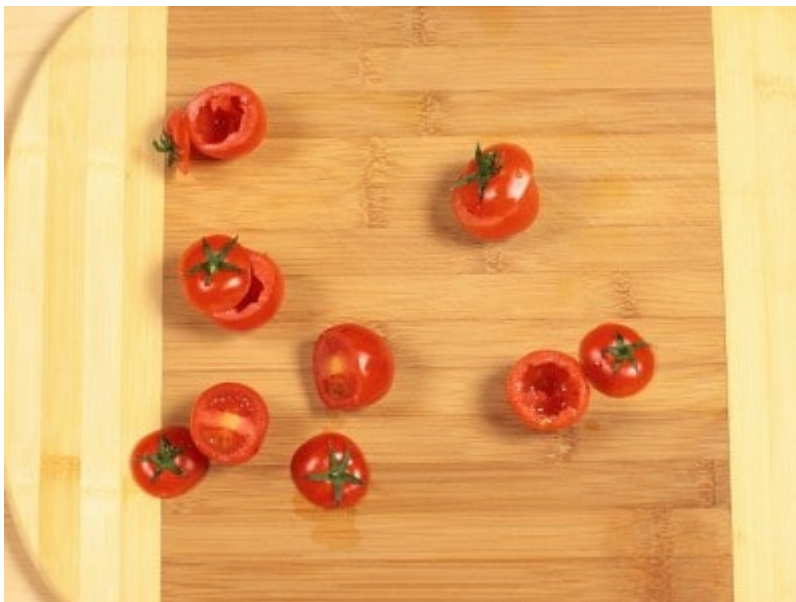
UOVA DI SALMONE 3 cucchiaini da tè

INSALATA MISTA

PREPARAZIONE

1 Lavate ed asciugate i pomodorini, quindi rimuovete la calottina superiore e scavateli con molta cura in modo tale da ottenere dei piccoli contenitori.

Prendete ogni pomodorino e tagliatene una sottilissima porzione sul fondo in modo tale che si crei una base sulla quale potranno poggiare senza cadere.



2 Ora che i pomodorini sono pronti, proseguite preparando la farcia. Raccogliete in una ciotola il tonno sbriciolato, la maionese leggera Calvè e le olive tritate grossolanamente ed amalgamateli.



3 Farcite con questo composto tutti i pomodorini.



4 A questo punto prendete un padellino antiaderente e mettetelo sul fuoco in modo che si scaldi molto bene, quindi distribuite un sottile strato di parmigiano grattugiato e lasciate che si fonda.

Rimuovete la cialda di parmigiano calda dal padellino e mettetela da parte; non appena la cialda sarà fredda e solidificata, tagliatela a triangolini.

Distribuite due o tre uova di salmone e infilate un triangolino di parmigiano in ciascun pomodorino.

Prendete un vassoio da portata e create un letto d'insalata verde, quindi collocatevi sopra i pomodorini appena preparati.

